



כיצד להחמיץ חלפפונים?

מלפפונים כבושים

רצוי היטב את המלפפונים, ומלאי בצנני צנת. הכיני מי-מלח : 3-4 כפות מחוקות ל-5 כוסות (= 1 ליטר) מים, ומלאי את הצנצנת במי מלח. הוסיפי תבלינים כגון : שיני שום חתוכים, פלפלים חריפים, עלי דפנה, וכסי בעלי שמיר או עלי גפן. הניחי את הצנצנת במטבח במקום קריר. אם נוצר עובש - הסירי אותו. המלפפונים מוכנים אחרי 5-6 ימים. וישמרו היטב אחרי התסיסה, במקרר.